

**ATELIERS DE CUISINE 2013 / 1ère session**  
Pour commencer cette année 2013 Sébastien vous propose à nouveau ses ateliers cuisine et de pâtisserie sur différents thèmes

« **L'atelier des Petits Chefs** » Pour cette année 2013 les cours de cuisine ouvrent leurs portes aux plus jeunes, pour découvrir des ingrédients peu courants, s'ouvrir à des saveurs nouvelles, ou partager un moment de convivialité en famille. Par petit groupe on apprend à réaliser des recettes sucrées ou salées, pas forcément compliquées mais souvent originales. Selon les formules, les enfants dégustent leurs réalisations sur place ou les emportent à la maison pour les partager en famille. Pensez aux formules en famille très sympa.

Dates	Thèmes	Horaires
Mercredi	<b>Thème libre sur demande</b>	9h30-11h30

**Durée 2h, nombre d'enfants par cours 8 à 10 max**  
**Formule 1 enfant 45€**  
**Formule en famille 60€ (1 enfant+ 1 adulte)**  
**Formule anniversaire (sur demande)**

**« L'atelier Cuisine »**

Les cours se déroulent dans la cuisine du restaurant en compagnie de Sébastien. Vous observerez et vous réaliserez sous l'œil toujours attentif du Chef les différentes recettes et techniques selon le thème choisi. Pour certaines formules un menu sera servi à la Table de Sébastien ou vous pourrez durant ce repas échanger et partager vos expériences en toute convivialité.

**Durée des cours 2h, nombre de place 8 à 10**  
**Formule simple 65 € (recettes et techniques)**  
**Formule avec repas 120 €**

**A découvrir cette nouvelle formule**  
**"Immersion en Cuisine"**  
**Formule 1 journée 320 €**  
**Formule ½ journée 180€**

**Offrez ou offrez vous une journée en haute cuisine**

**Formule « C'est moi qui cuisine »**  
**Durée du cours 2h, organisation sur RDV**  
**Formule 180 € (entrée, plat, dessert pour 2 personnes)**

**« Immersion en cuisine »**

Une journée (ou 1/2 selon la formule) en immersion complète dans l'univers de la cuisine de Sébastien ! L'heureux élu vit une expérience : travailler des produits nobles aux côtés du Chef et de ses collaborateurs. Le concept est simple. Il s'agit de se fondre dans l'équipe pour partager la philosophie et des techniques chères à Sébastien. De la mise en place au coup de feu, la formule immersion est une expérience unique !

Dates des Ateliers	thèmes	Heures
<b>Samedi 12 Janvier</b>	La truffe en Trois mets	9.30-11.30
<b>Samedi 19 Janvier</b>	Tapas en verrines	9.30-11.30
<b>Samedi 9 février</b>	Repas pour amoureux	9.30-11.30
<b>Samedi 16 février</b>	Les macarons salés	9.30-11.30
<b>Samedi 23 Février</b>	Les fonds en cuisine	9.30-11.30
<b>Samedi 9 Mars</b>	Entrée/plat/dessert	9.30-11.30
<b>Samedi 30 Mars</b>	Les astuces de Sébastien	9.30-11.30
<b>Samedi 13 Avril</b>	Les pâtes en cuisine	9.30-11.30
<b>Samedi 27 Avril</b>	Cocktail dinatoire	9.30-11.30
<b>Samedi 11 Mai</b>	Légumes crus	9.30-11.30
<b>Samedi 25 Mai</b>	Lever et cuire un poisson	9.30-11.30
<b>Samedi 8 Juin</b>	Confitures et marmelades	9.30-11.30
<b>Samedi 29 Juin</b>	Plutôt japonais	9.30-11.30
<b>Samedi 6 juillet</b>	Thème libre tout azimut	9.30-11.30

**« C'est moi qui cuisine »**

Véritable moment de perfectionnement à la cuisine gastronomique. Des recettes sophistiquées, modernes, classiques ou revisitées vous seront présentées par Sébastien. A votre convenance, vous pourrez soit emporter vos plats, soit les déguster accompagné d'une personne de votre choix au restaurant.

